

湖南憨豆健康科技有限公司企业标准

Q/CSHD 0002S-2024

食品安全企业标准 霉豆腐



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4328785-2024

备案日期：2024年4月25日

湖南省卫生
食品安全企业

2024-03-28 发布

2024-04-08 实施

湖南憨豆健康科技有限公司 发布

前言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由湖南憨豆健康科技有限公司提出。

本标准起草单位:湖南憨豆健康科技有限公司。

本标准由湖南憨豆健康科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人:罗保明。



霉豆腐

1 范围

本标准规定了霉豆腐产品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黄豆为主要原料，水、白酒（或食用酒精、米酒）、食用盐、食用植物油、香辛料（罂粟除外）为辅料，添加食品添加剂，经黄豆磨浆、成坯、培菌、调味、发酵（夏天发酵时间2-3天，冬天发酵时间3-4天）、装瓶等工艺生产而成的霉豆腐。。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	表面呈鲜红色或暗红色，断面呈杏黄色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，尝其滋味
滋味和气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	块状，无霉变	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g) ≤	70.0	GB 5009. 3
氨基酸态氮（以氮计）/ (g/100g) ≥	0.15	GB 5009. 235
总酸（以乳酸计）/ (g/100g) ≤	2.0	GB/T 12456
过氧化值(以脂肪计)/ (g/100g) ≤	0.25	GB 5009. 227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	0.29	GB 5009. 12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	5.0	GB 5009. 22

3.6 微生物限量

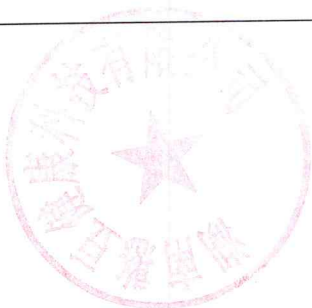
3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789. 3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量



项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 04.04.02.01 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

3.9 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品随机抽取样品2kg，至少12个最小独立包装，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经公司质检部门检验合格后方可出公司。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、总酸、氨基酸态氮、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

4.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 新产品鉴定投产时；
- 主要原料产地或供货商发生改变时；
- 主要生产设备发生变化时；
- 连续停产3个月以上恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志



5.1.1 预包装产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

5.2.1 产品包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的要求。

5.2.2 外包装采用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为12个月。

